



Carta del Servizio di Ristorazione scolastica

(Aggiornamento dicembre 2020)



Indice

| | | |
|--|------|----|
| ◆ La carta del servizio..... | pag. | 5 |
| ◆ I dati del servizio..... | | 6 |
| ◆ Assetto del servizio..... | | 7 |
| ◆ Criteri di aggiudicazione della gara di appalto..... | | 9 |
| ◆ La gestione in appalto..... | | 10 |
| ◆ Il servizio di produzione pasti..... | | 11 |
| ◆ Le certificazioni del Sistema Qualità Aziendale..... | | 12 |
| ◆ I Piani di autocontrollo delle Aziende appaltatrici..... | | 13 |
| ◆ La Formazione del personale aziendale..... | | 14 |
| ◆ Il Servizio di somministrazione pasti nella sede scolastica..... | | 15 |
| ◆ Le temperature di somministrazione dei pasti..... | | 16 |
| ◆ Il ruolo degli Educatori..... | | 16 |
| ◆ Linee guida per la Ristorazione scolastica..... | | 18 |
| ◆ Le garanzie di sicurezza igienica ed appetibilità dei pasti..... | | 19 |
| ◆ L'attività di controllo del Comune..... | | 20 |
| ◆ Campionamento e analisi di laboratorio..... | | 21 |
| ◆ Gradimento del servizio erogato | | 22 |
| ◆ La Commissione mensa..... | | 24 |
| ◆ A chi rivolgersi..... | | 28 |
| ◆ Orario di ricevimento | | 28 |

Alle famiglie ed agli operatori scolastici dei bambini iscritti al Servizio di Ristorazione Scolastica

Siamo lieti di presentare la Carta del Servizio di Ristorazione scolastica, aggiornata a dicembre 2020, alle famiglie dei bambini iscritti al servizio, alla Commissione mensa cittadina, agli operatori scolastici ed a tutti gli interessati a vario titolo.

Trattasi di una "Guida informativa" utile per la conoscenza dei principi ispiratori del servizio, della sua organizzazione e del sistema di controllo attivato a garanzia della sicurezza e della qualità dei pasti quotidianamente erogati.

La Guida aggiorna annualmente l'assetto tecnico-organizzativo del servizio, le tabelle dietetiche ed il sistema contributivo.

La parte dedicata alle Tabelle dietetiche 2020/2021 aggiorna le informazioni in merito alla qualità dei prodotti alimentari utilizzati ed ai menù proposti, confermando gli orientamenti nutrizionali per la promozione della qualità della vita e della tutela della salute in genere.

La medesima comprende le vigenti Tabelle dietetiche, il "Ricettario" dei menù proposti e la Lista Positiva contenente le istruzioni agli operatori addetti delle scuole per svolgere adeguatamente il servizio di somministrazione pasti.

La parte dedicata al Servizio dietetico personalizzato illustra la tipologia del servizio offerto, estremamente delicato e complesso, e la relativa procedura di accesso. Il servizio è riservato a bambini ed insegnanti con particolari esigenze alimentari conseguenti a motivi etici o di salute.

Rinnoviamo il nostro ringraziamento alla Commissione mensa ed a tutti gli operatori scolastici coinvolti a vario titolo nel servizio di ristorazione scolastica per la fattiva collaborazione intercorsa nel comune intento di offrire ai nostri bambini un servizio adeguato.

Dipartimento della Prevenzione Azienda U.S.L. Toscana Nord-Ovest

In relazione al servizio di refezione scolastica, il Dipartimento Prevenzione dell'Azienda U.S.L. Toscana Nord Ovest, avvalendosi delle Unità Funzionali Sanità Pubblica e Veterinaria e *Igiene Pubblica e Nutrizione*, esplica le attività di seguito elencate:

U.F. Sanità Pubblica e Veterinaria

- Attività di vigilanza e controllo per la sicurezza alimentare.

U.F. Igiene Pubblica e Nutrizione

- Attività di valutazione e validazione delle tabelle dietetiche

La carta del servizio

Questa **carta** descrive i principi fondamentali del Servizio di Ristorazione scolastica, le informazioni più rilevanti e le garanzie che sono offerte a coloro che lo utilizzano.

La Carta trova il suo fondamento legislativo nella Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27/1/94 "Principi sull'erogazione dei Servizi Pubblici".

E' nostra intenzione prestare il Servizio di Ristorazione Scolastica con l'obiettivo di farne un'occasione educativa, conoscitiva, nutrizionale e di interazione con le famiglie e con la scuola, rispettando i **seguenti principi**:

- *Parità di diritti degli utenti*
- *Sicurezza igienico sanitaria degli alimenti*
- *Qualità dei fornitori e delle derrate*
- *Menù gradevoli ma bilanciati*
- *Servizio continuo, regolare, efficiente ed efficace*
- *Informazione e collaborazione con i soggetti interessati*

Servizio di Ristorazione A.S. 2020/2021
Tabella bambini iscritti a settembre 2020

| Ordini di scuola | Scuole servite | Tipologia servizio | Bambini iscritti |
|--|----------------|------------------------|------------------|
| Servizi Educativi Comunali: | | | |
| Nidi d'Infanzia comunali | 7 | | 332 |
| Scuole d'Infanzia comunali | 3 | | 290 |
| Centri Infanzia comunali | 6 | Nido | 215 |
| | | Sc. Infanzia | 449 |
| Centro Infanzia 2-6 | 1 | Nido Pina Verde | 23 |
| | | Sc. Infanzia I Villini | 60 |
| Totale Servizi Educativi Comunali | 17 | | 1.369 |
| Scuole Statali ed Istituto Paritario: | | | |
| Scuole d'Infanzia Statali | 22 | | 1.607 |
| Primarie Statali con classi ad org. modulare | 2 | | 204 |
| Primarie Statali con classi a tempo pieno | 16 | | 3.138 |
| Istituto Paritario S. Teresa del Bambin Gesù | 1 | Scuola d'Infanzia | 53 |
| | | Scuola Primaria | 28 |
| Totale Scuole Statali ed Istituto Paritario | 42 | | 5.030 |
| TOTALE | 58 | | 6399 |

La Forma gestionale

| Servizi | Appalto |
|---|---------|
| Produzione, trasporto e somministrazione pasti presso la scuola | 100% |

Assetto del servizio di ristorazione scolastica

Servizi educativi comunali (agg. settembre 2020)

| Servizi Prima Infanzia Comunali | | Produzione e Trasporto | Somministrazioni |
|---------------------------------|--------------------|---------------------------|------------------|
| C. Infanzia Alveare | fascia età Nido | ELIOR cucina in loco | CoopLAT |
| C. Infanzia Alveare | fascia età Materna | ELIOR cucina in loco | CoopLAT |
| C. Infanzia Piccolo Principe | fascia età Nido | ELIOR cucina in loco | CoopLAT |
| C. Infanzia Piccolo Principe | fascia età Materna | ELIOR cucina in loco | CoopLAT |
| C. Infanzia La Giostra | fascia età Nido | ELIOR cucina in loco | CoopLAT |
| C. Infanzia La Giostra | fascia età Materna | CIR Food C.C. Ospedaletto | CoopLAT |
| C. Infanzia Giardino di Sara | fascia età Nido | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| C. Infanzia Giardino di Sara | fascia età Materna | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| C. Infanzia Girasoli | fascia età Nido | CIR Food C.C. Ospedaletto | CoopLAT |
| C. Infanzia Girasoli | fascia età Materna | CIR Food C.C. Ospedaletto | CoopLAT |
| C. Infanzia Mondolfi | fascia età Nido | CIR Food C.C. Ospedaletto | CoopLAT |
| C. Infanzia Mondolfi | fascia età Materna | CIR Food C.C. Ospedaletto | CoopLAT |
| Nido d'Infanzia 0/3 Orosi | | ELIOR cucina in loco | CoopLAT |
| Nido d'Infanzia Coccinella | | ELIOR cucina in loco | CoopLAT |
| Nido d'Infanzia Santelli | | ELIOR cucina in loco | CoopLAT |
| Nido d'Infanzia Aquilone | | ELIOR cucina in loco | CoopLAT |
| Nido d'Infanzia Salviano | | ELIOR cucina in loco | CoopLAT |
| Nido d'Infanzia Colibrì | | ELIOR cucina in loco | CoopLAT |
| Nido d'Infanzia Pirandello | | ELIOR cucina in loco | ELIOR |
| Scuola Infanzia Menotti | | CIR Food C.C. Ospedaletto | CoopLAT |
| Scuola Infanzia La Rosa | | CIR Food C.C. Ospedaletto | CoopLAT |
| Scuola Infanzia Bimbi Allegri | | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Centro Infanzia I Villini | | CIR Food C.C. La Mimosa | Consorzio SED |
| Nido Pina Verde | | CIR Food C.C. La Mimosa | Consorzio SED |

*Scuole d'infanzia e primarie statali
istituto paritario S. Teresa del B. Gesu'*

| Scuole Statali e Paritarie | | Produzione e Trasporto | Somministrazione |
|----------------------------|-----------------------------|---------------------------|------------------|
| Scuola Infanzia | Lamarmora | CIR Food C.C. Ospedaletto | CoopLAT |
| Scuola Infanzia | Gobetti | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Infanzia | La Rosetta | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Infanzia | Salviano | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Infanzia | Cave Bondi | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Infanzia | Cavalluccio Marino | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Infanzia | Barriera Margherita | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Infanzia | Palazzina | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Infanzia | La Tartaruga | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Infanzia | Benci | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Infanzia | S.Barbara | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Infanzia | Cremoni | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Infanzia | Munari | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Infanzia | Pestalozzi | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Infanzia | Osmana Benetti | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Infanzia | F.lli Cervi | CIR Food C.C. Ospedaletto | CoopLAT |
| Scuola Infanzia | Pian di Rota | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Infanzia | Ciribiccioli | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Infanzia | Banditella | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Infanzia | Agnoletti | CIR Food C.C. Ospedaletto | CoopLAT |
| Scuola Infanzia | Sorgenti | CIR Food C.C. Ospedaletto | CoopLAT |
| Scuola Infanzia | Pippi Calzelunghe | CIR Food C.C. Ospedaletto | CoopLAT |
| Scuola Primaria | 40 h./sett. - Micheli | CIR Food C.C. Ospedaletto | CoopLAT |
| Scuola Primaria | 40 h./sett. - Benci | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Primaria | 40 h./sett. - Bini | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Primaria | 40 h./sett. - Lambruschini | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Primaria | 40 h./sett. - Villa Corridi | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Primaria | 40 h./sett. - Carducci | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Primaria | 30 h./sett. - Carducci | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Primaria | 40 h./sett. - Dal Borro | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Primaria | 40 h./sett. - Antignano | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Primaria | 30 h./sett. - Montenero | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Primaria | 40 h./sett. - Brin | CIR Food C.C. La Mimosa | CoopLAT |
| Scuola Primaria | 40 h./sett. - Fattori | CIR Food C.C. Ospedaletto | CoopLAT |
| Scuola Primaria | 40 h./sett. - Rodari | CIR Food C.C. Ospedaletto | CoopLAT |
| Scuola Primaria | 40 h./sett. - Gramsci | CIR Food C.C. Ospedaletto | CoopLAT |
| Scuola Primaria | 40 h./sett. - Thouar | CIR Food C.C. Ospedaletto | CoopLAT |
| Scuola Primaria | 40 h./sett. - Modigliani | CIR Food C.C. Ospedaletto | CoopLAT |
| Scuola Primaria | 40 h./sett. - Campana | CIR Food C.C. Ospedaletto | CoopLAT |
| Scuola Primaria | 40 h./sett. - Natali | CIR Food C.C. Ospedaletto | CoopLAT |
| Istituto S. Teresa | sc. Primaria | CIR Food C.C. Ospedaletto | Istituto |
| Istituto S. Teresa | sc. Infanzia | CIR Food C.C. Ospedaletto | Istituto |

Criteri di aggiudicazione della gara di appalto

Nel giugno 2015 è stata svolta la gara di appalto, di rilevanza comunitaria, in modalità telematica, per i servizi di ristorazione ed ausiliari scolastici nei successivi sei anni scolastici ma con espressa previsione, risultante dagli schemi di contratto posti a base della gara stessa e dal bando, che, per il momento, si sarebbe proceduto all'affidamento dell'appalto relativo al primo triennio scolastico (agosto 2015 - agosto 2018).

La gara è stata aggiudicata all'A.T.I. (Associazione Temporanea di Imprese) tra la Società C.I.R. FOOD capogruppo e le Società Elixor Ristorazione e CoopLat.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta è stata valutata sulla base dei seguenti elementi:

❖ **la relazione tecnica**

❖ **l'offerta economica**

Ad ognuno dei due elementi di cui sopra è stato attribuito un punteggio:

il punteggio maggiore è stato attribuito alla relazione tecnica.

La Relazione Tecnica

Fa riferimento al progetto tecnico-organizzativo dei servizi oggetto dell'appalto ed alla documentata certificazione del sistema di qualità aziendale.

Prevede informazioni dettagliate relative a: centri di cottura utilizzati e relative dotazioni, organici aziendali e relativa formazione, qualità delle derrate alimentari, procedure di lavorazione, sistema di autocontrollo aziendale e quant'altro finalizzato a garantire la sicurezza e l'appetibilità dei pasti da erogare.

La Gestione in appalto

LE IMPRESE APPALTATRICI DEI SERVIZI DI PRODUZIONE, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE IN LOCO DEI PASTI SCOLASTICI

| SOCIETÀ | SEDE LEGALE |
|---------------------------------------|---------------|
| Gruppo CIR food - (Capogruppo A.T.I.) | Reggio Emilia |
| Società "COOPLAT" | Firenze |

SERVIZI DI PRODUZIONE PASTI (VEICOLATI E PRODOTTI IN LOCO)

| SOCIETÀ | CUCINA DI PRODUZIONE PASTI | SEDE |
|----------|--|--------------------------|
| CIR FOOD | C.C. Ospedaletto Cucina centralizzata con pasti veicolati | Ospedaletto - Pisa |
| ELIOR | Cucine comunali di Nido e CC.II Alveare, P. Principe, la Giostra (solo nido) | Livorno |
| CIR FOOD | La Mimosa Cucina centralizzata con pasti veicolati | Guasticce - Collesalveti |

SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI PRESSO LE SCUOLE

| SOCIETÀ | SCUOLE SERVITE (%) |
|------------------------------------|--------------------|
| COOPLAT | 98% |
| ELIOR (nidi Santelli e Pirandello) | 2% |

Il servizio di produzione pasti

Cucine comunali affidate in gestione alla CIR Food Division "Eudania"



Cucine comunali di nido d'infanzia: Orosi, Coccinella, Salviano, Aquilone, Santelli, Pirandello, Colibrì.

❖ **Cucine comunali di centro d'infanzia:** Alveare, Piccolo Principe e La Giostra

La cucina del centro infanzia "La Giostra " produce i pasti per il nido La Giostra.

Cucine centralizzate nella disponibilità della CIR Food, con pasti veicolati:



| Cucine con pasti veicolati | Scuole servite | Totale |
|--|--|-----------|
| Cirfood - C.P. Ospedaletto | n. 1 Centro Infanzia (Mondolfi) n. 1 Centro infanzia (La Giostra 3/6) n. 1 Centro infanzia (Girasoli) n. 5 Scuole Infanzia n. 7 Scuole Primaria n. 1 Istituto S. Teresa del Bambin Gesù | 16 |
| Cirfood - C.P. La Mimosa | n. 1 Nido (Pina Verde) n. 1 Centro Infanzia (Giardino di Sara) n. 1 Centro infanzia (I Villini) n. 20 Scuole Infanzia n. 10 Scuole Primaria | 33 |
| Totale scuole servite con pasti veicolati | | 49 |

Le certificazioni del Sistema Qualità Aziendale

CIR FOOD E COOPLAT

CIR FOOD - C.C. OSPEDALETTO

- Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008;
- Certificazione SA 8000 relativa al lavoro etico "Sistema di Responsabilità Sociale";
- Certificazione UNI 10854:1999 relativa alla conformità del sistema di autocontrollo HACCP;
- Iscrizione all'Elenco regionale degli Operatori biologici ai sensi della L. R. n. 49/97 alla Sez. 2 (aziende che svolgono attività di preparazione);
- Attestato di idoneità per stoccaggio, confezionamento e commercializzazione di prodotti da agricoltura biologica per il centro di produzione pasti di Ospedaletto corredato di lettera di ammissione nel sistema di controllo da parte del Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici a norma del Reg. CE 2092/01.
- Certificazione di sicurezza alimentare UNI EN ISO 22000:2005
- Certificazione Ambientale UNI EN ISO 14001:2004
- Certificazione Sistema Gestione Sicurezza Luoghi di lavoro OHSAS 18001

CIR FOOD - C.C. LA MIMOSA

- Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008;
- Certificazione SA 8000 relativa al lavoro etico "Sistema di Responsabilità Sociale";
- Iscrizione all'Elenco regionale degli Operatori biologici ai sensi della L.R. n.49/97 alla Sez. 2 (aziende che svolgono attività di preparazione);
- Attestato di idoneità per stoccaggio, confezionamento e commercializzazione di prodotti da agricoltura biologica per il centro di produzione pasti La Mimosa e La Palma corredato di lettera di ammissione nel sistema di controllo da parte del Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici a norma del Reg. CE 2092/01.
- Certificazione UNI 10854:1999 relativa alla conformità del sistema di autocontrollo HACCP;
- Certificazione EGO - Enterprise Gender Oriented Certification - of Management System Enterprise Gender Oriented (in according to standard GEN-RT 006).
- Certificazione Ambientale UNI EN ISO 14001:2004

COOPERATIVA LAVORATORI AUSILIARI DEL TRAFFICO - LAT

- Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008;
- Certificazione SA 8000 relativa al lavoro etico "Sistema di Responsabilità Sociale";
- Certificazione Ambientale UNI EN ISO 14001:2004.
- Certificazioni ENAC per servizi in ambito aeroportuale;
- Certificazione Sistema Gestione Sicurezza Luoghi di lavoro OHSAS 18001.

I Piani di Autocontrollo delle Aziende appaltatrici

Le Società appaltatrici dei servizi di produzione, trasporto e distribuzione in loco dei pasti scolastici adottano Piani di Autocontrollo specifici per ogni sede di servizio.

I Piani di Autocontrollo sono soggetti ai necessari aggiornamenti periodici per l'adeguamento alle eventuali nuove normative ed alle variazioni di processo e di attività, che dovessero intervenire a seguito di quanto emerso dall'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza.

I Piani principalmente:

- dettagliano i locali e l'organico di servizio;
- illustrano le procedure di lavorazione applicate dal gestore del servizio medesimo, evidenziando le misure preventive adottate per la sicurezza e l'appetibilità dei pasti erogati;
- prevedono la compilazione sistematica a cura del personale preposto delle Tabelle di rilevazione dell'avvenuta attività di autocontrollo da utilizzare per eventuali misure correttive e da tenere a disposizione delle autorità di controllo;
- danno evidenza ai programmi di formazione e addestramento del personale preposto mediante la messa a disposizione dei relativi attestati individuali, che riportano la Società accreditata per la docenza, le ore svolte e le tematiche affrontate.

La Formazione del personale aziendale

Il personale tecnico delle Aziende appaltatrici è stato formato in materia di sicurezza igienica ed appetibilità dei pasti prodotti e somministrati.

Contenuti dei corsi svolti:

- i principi del metodo HACCP (Hazard Analisi and Critical Control Point);
- il significato delle Check-Listes;
- concetti di microbiologia con riferimenti pratici all'attività svolta dalle varie figure professionali coinvolte;
- igiene degli alimenti: alterazioni degli alimenti, cause, prevenzione;
- fattori di crescita e sopravvivenza dei germi negli alimenti;
- tossinfezioni alimentari e relative misure di prevenzione;
- igiene dei locali, delle attrezzature, del personale;
- ruolo del personale addetto alla refezione scolastica e responsabilità soggettiva;
- le tabelle dietetiche nel nuovo ambito di riferimento;
- il servizio dietetico personalizzato: definizione, gestione e controllo delle diete speciali;
- la celiachia;
- le procedure operative del servizio di somministrazione pasti nelle sedi scolastiche: ricevimento pasti, assemblaggio al bisogno, sporzionamento e distribuzione pasti nel rispetto delle temperature previste;
- Reg. CE 178/2002;
- Pacchetto igiene;
- la procedura per la rintracciabilità nei casi di allerta sanitaria;
- gestione, segnalazione e comunicazione eventuali non conformità e conseguenti azioni correttive.

Il servizio di somministrazione pasti nella sede scolastica

Il servizio di somministrazione pasti è regolamentato dal Disciplinare Tecnico d'Intesa sottoscritto tra Azienda U.S.L. n. 6, Comune e Dirigenza scolastica per quanto riguarda l'allegato n. 2.

Il Contratto di appalto prevede l'osservanza del Disciplinare Tecnico d'Intesa per le competenze dell'A.T.I. appaltatrice.

Alcuni tra i principali argomenti trattati nel Disciplinare:

- LOGISTICA E TEMPISTICA DELL'APPARECCHIATURA

LOGISTICA E MODALITÀ DELLA SPORZIONATURA E DELLA DISTRIBUZIONE

- LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

LE TEMPERATURE NELLA FASE DELLA DISTRIBUZIONE AI TAVOLI

- MODALITÀ PER CONTENERE LA DISPERSIONE TERMICA

INIZIATIVE PER MIGLIORARE L'APPETTIBILITÀ DEI PASTI

- PROPOSTE PER VALUTARE LA CONSUMER'S SATISFACTION

IL RUOLO DEL PERSONALE SCOLASTICO

Le Temperature di somministrazione dei pasti

GLI ADDETTI AL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI HANNO L'OBBLIGO DI OSSERVARE, AL MOMENTO DELLA CONSEGNA DEL "PIATTO" AL BAMBINO, GLI ADEGUATI LIVELLI DI TEMPERATURA RISPETTIVAMENTE PREVISTI PER GLI ALIMENTI CALDI E FREDDI.

Per quanto riguarda i **pasti veicolati**, gli adeguati valori di temperatura sono resi possibili dalle Temperature di confezionamento dei pasti all'interno dei contenitori termici presso i rispettivi centri di cottura ($> 70^{\circ}\text{C}$ per alimenti caldi, $< 10^{\circ}\text{C}$ per alimenti freddi) ed anche dall'utilizzo dei carrelli bagnomaria nelle scuole con doppio ciclo di tempo pieno.

Il ruolo degli educatori

Il Disciplinare Tecnico d'Intesa comprende anche una parte denominata "Protocollo comportamentale del personale scolastico nella fase della somministrazione e della consumazione dei pasti".

Il personale scolastico riveste un ruolo fondamentale per il positivo andamento del servizio di ristorazione scolastica.

La funzione educativa nei confronti dei bambini può rivelarsi determinante al momento della consumazione per :

- ✓ Incoraggiarli, per quanto possibile, ad assaggiare/consumare quei prodotti alimentari notoriamente salutari ma scarsamente graditi;
- ✓ Insegnare loro ad acquisire margini sempre più ampi di autonomia nella gestione dei "piatti" serviti.

Ulteriori ambiti di intervento del personale docente

- ✓ collabora al rispetto degli orari di somministrazione dei pasti;
 - ✓ richiede al somministratore, al bisogno, l'aggiunta moderata o l'eliminazione dei condimenti a base di formaggio, aceto e olio, che sono a disposizione del personale addetto alla somministrazione dei pasti presso ogni sede scolastica di servizio.
 - ✓ richiede al somministratore, se ne ricorrono le condizioni, una tantum ed in misura moderata la reiterazione della somministrazione di un "piatto"; (1)
 - ✓ compila, per delega del rispettivo dirigente scolastico, la scheda di rilevazione settimanale del gradimento pasti da trasmettere all'Ufficio "Ristorazione e Servizi Scolastici".
- ✓ *Occorre abituare gradualmente i bambini a consumare il pasto completo nelle quantità previste. È necessaria, pertanto, un'opera costante di educazione alimentare da parte di tutti, evitando gradualmente e nei limiti del possibile, di assecondare le richieste in contrasto con quanto sopra, soprattutto se avanzate in via sistematica e continuativa.*

Linee Guida per la Ristorazione scolastica

Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica

(Conferenza Unificata tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano e le Autonomie locali - Provvedimento 29 aprile 2010 Intesa ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, G.U. 134 del 11/06/2010)

Il documento intende fornire a livello nazionale indicazioni per migliorare la qualità della ristorazione scolastica con particolare riguardo ai profili nutrizionali; è rivolto a tutti gli operatori della ristorazione scolastica, muovendo dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione di patologie cronico - degenerative, di cui l'alimentazione scorretta e' uno dei principali fattori di rischio.

Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica

(Giunta Regionale Toscana - Deliberazione 28 dicembre 2010, n. 1127 e aggiornamento 2016).

Come riportato nel documento medesimo, le Linee di indirizzo regionali contengono presupposti teorici ed indicazioni pratiche per migliorare la qualità nutrizionale e sensoriale della ristorazione scolastica, per organizzare e gestire il servizio di ristorazione e per fornire un pasto adeguato ai fabbisogni per le diverse fasce di età. Le medesime vogliono, pertanto, rappresentare uno strumento condiviso a disposizione di tutti gli attori del complesso sistema della ristorazione collettiva in ambito scolastico.

Linee Guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana

(Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca 14.10.2011, prot. n. 7835)

Come si legge nel documento medesimo, queste Linee Guida sono il frutto dell'impegno del Comitato Tecnico Scientifico per l'attuazione del Programma MIUR "Scuola e Cibo" - Piani di Educazione Scolastica Alimentare, istituito con DD.MM. 01/04/2009 e 20/04/2011 al fine di favorire l'introduzione dell'Educazione Alimentare nella Scuola italiana di ogni ordine e grado. Il documento è rivolto *in primis* al mondo scolastico ma anche a tutti i soggetti coinvolti, esterni alla scuola, chiamati ad agire nell'interesse comune.

Le garanzie di sicurezza igienica ed appetibilità dei pasti

Alcuni dei principali riferimenti normativi vigenti

| | |
|----------------|--------------|
| Regolamento CE | n. 178/2002 |
| Regolamento CE | n. 852/2004 |
| Regolamento CE | n. 853/2004 |
| Regolamento CE | n. 854/2004 |
| Regolamento CE | n. 882/2004 |
| Regolamento CE | n. 2073/2005 |

Questi regolamenti emanati dalle Istituzioni della UE costituiscono il cosiddetto "PACCHETTO IGIENE" che, superando le precedenti normative di carattere comunitario e nazionale, costituiscono una base solida per la sicurezza alimentare, la tutela nutrizionale, la tutela ed il diritto all'informazione del consumatore.

Principali adeguamenti previsti:

- **Accreditamento dei fornitori;**
- **Controlli del rifornimento di materie prime;**
- **Rintracciabilità dei prodotti a monte (individuazione fornitori) e a valle (individuazione clienti);**
- **Indicazioni d'uso per i consumatori;**
- **Analisi del rischio specifico mediante controllo di filiera e di processo dei parametri fisico/chimici e microbiologici per la quantificazione del rischio;**
- **Principio di precauzione;**
- **Ritiro/ricambio dei prodotti a rischio e sistema di allerta;**
- **Tutela nutrizionale e individuazione degli additivi.**

L'attività di Controllo del Comune

ISPEZIONI NELLE SEDI SCOLASTICHE

PERSONALE COMUNALE APPOSITAMENTE FORMATO assegnato all'Ufficio "Ristorazione e Servizi Scolastici" è incaricato di effettuare sopralluoghi presso le scuole servite, verbalizzando l'esito del controllo svolto.

| sedi di controllo | ispezioni effettuate a.s. 2019/2020 |
|--|--|
| Servizi prima infanzia comunali, Servizi Scolastici Statali e Istituto Paritario | 60 |

Campionamenti ed analisi di laboratorio

UN LABORATORIO ACCREDITATO ED AGGIUDICATARIO DELLA GARA PER IL SERVIZIO DI CAMPIONAMENTO ED ANALISI DEGLI ALIMENTI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA svolge, per conto del Comune, il campionamento e l'analisi di prodotti alimentari al crudo, semilavorati e cotti nonché tamponi ambientali sulle superfici e sulle attrezzature di lavorazione. Il servizio viene attivato dall'Ufficio "Ristorazione e Servizi Scolastici" in base a:

- interventi programmati;
- segnalazione della scuola.

TIPOLOGIA DELLE ANALISI

- ▶ batteriologica
- ▶ chimico o chimico - fisica
- ▶ microscopica
- ▶ parassitologica
- ▶ altra tipologia secondo necessità

| ANALISI DI LABORATORIO A.S. 2019/2020 | |
|---|-----|
| Analisi microbiologica alimenti e Audit | 147 |
| Analisi su acqua microfiltrata | 6 |

In caso di eventuale, accertata non conformità si interviene per:

- ▶ rimuovere la criticità rilevata;
- ▶ attivare misure correttive per evitarne la reiterazione;
- ▶ individuare le responsabilità ed adottare gli opportuni provvedimenti.

Gradimento del servizio erogato

Modalità di rilevazione e soggetti preposti

Settore tecnico. - Rileva gli aspetti tecnici del sistema produttivo e la qualità percepita dall'utenza.

1. L'Ufficio comunale competente

- ❖ **effettua sopralluoghi presso le scuole servite**, prendendo direttamente visione dell'andamento del servizio;
- ❖ **visiona le schede-scuola** utilizzate dai docenti delegati per la comunicazione settimanale dei giudizi quantitativi e qualitativi inerenti ai pasti erogati, intervenendo opportunamente in relazione alla tipologia delle segnalazioni pervenute;
- ❖ **predispone mensilmente l'elaborato informatico delle valutazioni** di cui sopra, documento in consegna sistematica alla Commissione mensa cittadina nella riunione di lavoro mensile;
- ❖ **coordina e partecipa agli incontri di lavoro della Commissione mensa cittadina.**

2. Le Imprese appaltatrici

- **effettuano sopralluoghi in autocontrollo aziendale** presso le scuole servite mediante personale tecnico facente parte del gruppo di Coordinamento per la Qualità del servizio erogato;
- **partecipano alle riunioni della Commissione medesima** nella persona della Responsabile dell'Ufficio "Qualità, Sicurezza e Prodotto" CIR Food, e del Coordinamento delle imprese componenti dell'ATI appaltatrice o suoi delegati.

Settore scolastico - Rileva la qualità percepita dall'utenza

1. Docente delegato per sede scolastica

- **Rileva il gradimento dei bambini rispetto ai menù erogati** compilando apposita scheda settimanale e trasmette le schede di gradimento all'ufficio comunale preposto.

2. Commissione mensa

- **Effettua, direttamente o mediante i rappresentanti di classe/sezione, sopralluoghi presso le scuole** al momento della consumazione dei pasti, compilando relativa scheda di valutazione;
- **Può effettuare sopralluoghi presso le cucine di produzione pasti;**
- **Si riunisce di norma mensilmente**, socializzando le informazioni ed operando, di concerto con l'ufficio comunale preposto per il miglioramento del servizio mensa.

LA SCHEDA DI RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO PASTI - ITER PROCEDURALE

- Redazione settimanale a cura del docente delegato e trasmissione a Uff. "Ristorazione";
- Presa visione d'ufficio e attivazione al bisogno dei necessari provvedimenti;
- Elaborazione informatica mensile delle valutazioni quantitative e qualitative pervenute;
- Consegna delle elaborazioni alla Commissione mensa negli incontri mensili.

La Commissione mensa

La Giunta comunale

✓ con deliberazione del 24/02/2004, n. 54 ha istituito la Commissione mensa ai sensi del DPGR 07/01/2003, n. 2 R "Regolamento di attuazione della L.R. 18/2002";

✓ con atto del 31/08/2004, n. 297, ha approvato lo schema di Disciplinare per il funzionamento della Commissione medesima.

Il Disciplinare di funzionamento

COMPITI

La Commissione per il Servizio di Ristorazione Scolastica, di seguito denominata "Commissione mensa", esplica un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, che eroga tale servizio alle scuole del proprio territorio, assicurando la partecipazione degli utenti, attraverso gli organismi rappresentativi, alla verifica della qualità del servizio di ristorazione scolastica.

La Commissione ha compiti di:

Verifica e controllo attinenti alla:

- qualità, quantità e provenienza dei prodotti
- modalità di preparazione e somministrazione dei prodotti e dei cibi
- corrispondenza in generale dei servizi e dei prodotti offerti alle disposizioni del capitolato relativo al servizio mensa o refezione.

Collaborazione con l'Amministrazione in merito alla:

- promozione di programmi, attività e gruppi di lavoro tesi a sviluppare un'educazione alimentare e nutrizionale nei confronti dei genitori, bambini, insegnanti e personale.

Promozione di iniziative tese al:

- miglioramento del servizio di ristorazione scolastica nel suo complesso

- **miglioramento e adeguamento del servizio alle esigenze espresse dalla maggioranza degli utenti.**

Composizione

La Commissione esprime la pluralità degli utenti dei servizi di ristorazione scolastica.

Compongono la Commissione:

- o **I Presidenti dei Consigli di Circolo o loro delegati**
- o **I Dirigenti Scolastici o loro delegati**
- o **Il Responsabile Ufficio Ristorazione e Servizi Scolastici**

Gli eventuali delegati, di cui al sopra elencato punto 2) resteranno in carica per la durata di tre anni.

La Commissione così costituita può avvalersi:

- **di "gruppi di visita e di valutazione" individuati a livello di Circolo Didattico e preferibilmente composti dai rappresentanti di classe;**
- **dei responsabili incaricati da parte delle Società appaltatrici dei servizi di produzione e somministrazione dei pasti.**

Modalità d'intervento

I componenti della Commissione possono:

nei locali adibiti alla SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI:

Monitorare l'andamento del servizio anche mediante "assaggi" degli alimenti somministrati ed effettuare all'ufficio comunale preposto le opportune segnalazioni al bisogno.

Nei locali adibiti a **CENTRO COTTURA**:

In relazione all'insorgenza di particolari problematiche, **possono essere fatte visite ai centri di cottura durante l'anno scolastico** concordate con il responsabile dell'Uff. Ristorazione e Servizi Scolastici e realizzate, comunque, in modo tale da non creare alcun intralcio allo svolgimento dell'attività e rischio igienico sanitario per la produzione dei pasti.

Accesso alla documentazione

La Commissione ha accesso, nel rispetto dei percorsi amministrativi previsti dalla normativa vigente in materia, **alla documentazione inerente la prestazione del servizio di cui trattasi.**

Procedure di visita

Le visite possono essere effettuate da un massimo di tre commissari.

Al termine di ogni visita i rappresentanti della Commissione predispongono, se ne ravvisano la necessità, una relazione nella quale evidenziano le eventuali problematiche riscontrate e la trasmettono all'Ufficio "Ristorazione e Servizi Scolastici" per gli adempimenti di competenza.

A scadenze semestrali e qualora lo ritenga necessario, la Commissione può inviare una relazione e/o richiedere un incontro all'Assessore competente.

Ruolo dell'Amministrazione comunale

L'Amministrazione, una volta ricevuta la segnalazione, verifica la sussistenza delle problematiche rilevate attivandosi per gli aspetti di competenza al fine di risolvere le eventuali criticità e problematiche rilevate informando la Commissione in merito ai provvedimenti eventualmente intrapresi.

L'Amministrazione, in occasione dei rinnovi degli appalti dei servizi di ristorazione scolastica, può avvalersi delle indicazioni espresse dalla Commissione.

L'Amministrazione può richiedere alla Commissione mensa eventuale relazione nell'ambito della procedura di rendiconto conseguente l'eventuale concessione di contributi finanziari nel settore di riferimento da parte della Regione Toscana.

Il lavoro svolto dalla Commissione Mensa

In breve sintesi, la **Commissione**, dall'anno di relativa istituzione (2004) ha:

- **acquisito** in copia la necessaria documentazione di servizio;
- **partecipato** ad incontri mensili di lavoro con ruolo dinamico e propositivo;
- **collaborato** all'elaborazione delle diete;
- **effettuato** sopralluoghi nelle scuole con "assaggio" del menù giornaliero;
- **svolto** sopralluoghi presso le cucine delle Società appaltatrici;
- **riferito** alla VII Commissione Consiliare Permanente in merito all'andamento del servizio mensa nel corso di 2 audizioni promosse dalla Commissione consiliare medesima;
- **attivato** il percorso di incontri informativi con le famiglie;
- **partecipato** ad incontri con operatori delegati dell'Azienda U.S.L, Dipartimento della Prevenzione.

Calendario della Commissione

IN VIA ORDINARIA : di norma una volta al mese nel corso dell'anno scolastico

IN VIA STRAORDINARIA: a richiesta

e-mail per suggerimenti, richiesta chiarimenti ecc.

dilloallacommissionemensa@comune.livorno.it

A chi rivolgersi

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Per eventuali informazioni o per inviare suggerimenti/segnalazioni, è possibile rivolgersi ai componenti delegati, che rappresentano i rispettivi Circoli didattici/Istituti Comprensivi nella Commissione mensa cittadina oppure a:

Comune di Livorno

Ufficio "Ristorazione e Servizi scolastici"

Via delle Acciughe, n. 5/2° piano (LI) - Fax : n° 0586/518633

dilloallacommissionemensa@comune.livorno.it

mbenetti@comune.livorno.it

Gli utenti possono, inoltre, richiedere un eventuale incontro con la Responsabile dell'Ufficio sopra citato mediante preventivo appuntamento, **telefonando al n° 0586 820639.**

SISTEMA TARIFFARIO, I.S.E.E. E DIRITTO ALLO STUDIO

Per eventuali informazioni i soggetti interessati possono rivolgersi direttamente a:

Comune di Livorno
Ufficio " Rete Scolastica e Gestione Amm.va Servizi Educativi - Scolastici"
Via delle Acciughe, n° 5/2° piano
quotecontributive@comune.livorno.it - dirstudio@comune.livorno.it

Gli utenti possono, inoltre, richiedere un eventuale incontro mediante preventivo appuntamento,

telefonando al n° 0586 820635

Orario di ricevimento del pubblico

| Orario | Lunedì | Martedì | Giovedì | Venerdì |
|-------------|-----------------|---------------------------|---------------------------|-----------------|
| Mattina | dalle 9 alle 13 | | | dalle 9 alle 13 |
| Pomeriggio* | | dalle 15,30 alle 17,30 | dalle 15,30 alle 17,30 | |

* Escluso il mese di agosto